מתי פנייה כרוכה בתשלום במהלך תקופת האחריות?

- אם יש באפשרותכם לפתור את הבעיה בעצמכם בעזרת הטיפים בחוברת.
- אם איש השירות הצטרך לבצע ביקורים נוספים שנבעו ממידע לא נכון, לא מדויק ולא מלא של הבעיה וגורמיה. במקרה כזה, תצטרכו לשאת בהוצאות הביקורים המיותרים.

נתונים טכניים

<u>מידות הכיריים</u>

רוחב	575 מ"מ
עומק	505 מ"מ
גובה	62 מ"מ

<u>מידות הגומחה:</u>

רוחב	560 מ"מ
עומק	490 מ"מ
רדיוס פינה	3 מ"מ

מתח רשת:	**220-240V, 50/60Hz**
הספק כולל:	**7.2 kW**
משקל ברוטו:	14.5 ק"ג
משקל נטו:	12.0 ק"ג

קוטר והספק של גופי החימום (הטבעות)

מיקום	קוטר במ"מ	הספק
קדמית שמאלית	160	רגיל **1400 W** – טורבו **2000 W**
אחורית שמאלית	210	רגיל **2200 W** – טורבו **3200 W**
גשר קדמי	-	רגיל **1800 W** – טורבו **2600 W**
גשר אחורי	-	רגיל **1800 W** – טורבו **2600 W**
גשר מלא	-	רגיל **3600 W** – טורבו **5200 W**

שמירה על איכות הסביבה

- חומרים המסומנים בסימן ♺ ניתנים למחזור.
- בדקו ברשות המקומית היכן ניתן להשליך חומרים המיועדים למחזור.
- בסיום חיי השרות של המוצר, חתכו את כבל החשמל כך שלא יתאפשר לילדים לחברו למקור מתח.

מה עושים אם החיווי מופיע בתצוגה?

בדקו:

- פנל ההפעלה מכוסה בחלקו על ידי מטלית לחה או נוזל. לאיפוס, לחצו על חיישן **On/Off** ⏻.

מה עלי לעשות אם החיווי מואר?

בדקו:

- הכיריים התחממו יתר על המידה עקב פעולה לא תקינה.
- לאחר קירור הכיריים, לחצו על חישן ההפעלה **On/Off**⏻ כדי לאתחל.

מה עלי לעשות את החיווי מואר?

בדקו:

- האם הכלי מתאים לבישול אינדוקציה, קטן מדי לאזור הבישול או כלל אין כלי על הפלטה.
- אם אתם משתמשים בכלי בגודל מתאים, החיווי ייעלם אוטומטית.

מה עלי לעשות אם מאוורר הצינון ממשיך לפעול גם לאחר שכיבינו את הכיריים?

בדקו:

- לאחר השימוש המאוורר ממשיך לפעול עד שהכיריים מתקררים.
- לאחר שבקר החום מזהה שהכיריים התקררו, המאוורר יכבה אוטומטית.

פניה למחלקת השירות בגלל טעות שנעשתה בהפעלת הכיריים, עשויה להיות כרוכה בתשלום גם אם היא נעשית במשך תקופת האחריות.

שירות

לפני פניה למחלקת השירות לסיוע או לקבלת שירות, בדקו את הטיפים בפרק "שאלות נפוצות ופתרון בעיות". אם עדיין תזדקקו לשירות, פעלו בשלבים הבאים:

אם הבעיה טכנית

התקשרו עם מרכז מחלקת השירות.

הכינו מראש את הפרטים הנדרשים כדי לאפשר למחלקת השירות לאתר במהירות את הבעיה או התקלה. שימו לב לשאלות הבאות:

- מהי מהות הבעיה?
- מה גרם להיווצרות הבעיה?

דאגו שיהיה בידיכם המידע הבא:

- שם ותיאור הדגם.
- המספר הסדרתי של המכשיר (10 ספרות/אותיות).

שאלות נפוצות ופתרון בעיות

תקלות עלולות להיגרם בגלל טעויות קטנות שתוכלו לפתור בעצמכם בעזרת העצות המפורטות לכל בעיה.

אזהרה תיקונים ייעשו על ידי איש שירות מוסמך. אל תבצעו תיקונים בעצמכם. נזקים כתוצאה מתיקון עצמי יגרמו להסרת אחריות היצרן והיבואן.

<u>מה עושים אם הפלטות אינן פועלות?</u>

בדקו את האפשרויות הבאות ותקנו בהתאם:

- יש קצר של נתיך החשמל. יש קרוא לחשמלאי מוסמך.
- האם הכיריים הופעלו נכון?
- האם נוריות החיווי בפנל ההפעלה דולקות?
- האם פלטות הבישול הודלקו?
- האם כוונתם וקבעתם את דרגת החום של הפלטות שבשימוש?

<u>מה עושים אם פלטות הבישול לא נדלקות?</u>

בדקו את האפשרויות הבאות:

- האם בין הנגיעה בחיישן הדלקה **On/Off** ⏻ והנגיעה בחיישני ההפעלה של הפלטות חלפו יותר מ-10 שניות? (עיינו בפרק "הדלקה ראשית של הכיריים").
- פנל ההפעלה מכוסה בחלקו על ידי מטלית לחה או נוזל.

<u>מה עושים אם בתצוגה נעלם החיווי H המתריע על שארית חום?</u>

תופעה זאת קורית בגלל אחת או שתי האפשרויות הבאות:

- חיישן ההדלקה **On/Off** ⏻ נלחץ בטעות.
- פנל ההפעלה מכוסה בחלקו על ידי מטלית לחה או נוזל.

<u>מה עושים אם מיד לאחר כיבוי הפלטה, לא מופיע בתצוגה חיווי ההתראה על שארית חום?</u>

בדקו את האפשרות הבאה:

- השימוש בפלטת הבישול היה לזמן קצר מאוד והיא לא לוהטת עדיין. אם הפלטה בכל-זאת לוהטת, פנו למחלקת השירות.

<u>מה עושים אם לא ניתן להדליק ולכבות פלטת בישול?</u>

תופעה זאת נגרמת על ידי אחת משתי האפשרויות הבאות:

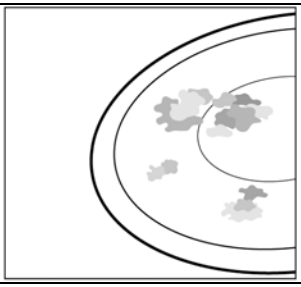
- פנל ההפעלה מכוסה בחלקו על ידי מטלית לחה או נוזל.
- נעילת בטיחות ילדים הופעלה.

לכלוך בעייתי

1. כדי להסיר מהפלטה סוכר שרוף, פלסטיק מותך, רדיד אלומיניום שנדבק או חומרים אחרים, השתמשו במגרדת המיוחדת כל עוד הפלטה לוהטת.

אזהרה קיימת סכנת כוויה בשימוש עם מגרדת על פלטה לוהטת.

2. נקו את הכיריים ניקוי רגיל לאחר שיתקררו.



- אם התגלה לכלוך בעייתי קשה על הפלטה לאחר שכבר התקררה, חממו אותה לפני הניקוי של כתמים אלה כנ"ל.

שריטות ופגמים על משטח זכוכית קרמית נגרמים לדוגמה, על ידי הזזת כלי בישול עם קצוות חדים בתחתית. הם אינם ניתנים לסילוק, אך אינם פוגעים בפעולה תקינה של הכיריים.

מסגרת הכיריים (אופציה)

אזהרה אל תשתמשו בחומץ, מיץ לימון או מסיר אבנית על מסגרת הכיריים. הדבר יגרום לכתמים כהים.

1. נקו את מסגרת הכיריים עם מטלית לחה.

2. הספיגו כתמי נזילות שהתייבשו בעזרת מטלית לחה, נקו ונגבו היטב.

מניעת נזק לכיריים

- אל תשתמשו בכיריים כמשטח עבודה או משטח אחסון.
- אל תפעילו פלטה שאין עליה סיר או שהסיר שמוצב עליה ריק.
- זכוכית קרמית הינה חזקה ועמידה בחום גבוה מאוד, אולם אינה חסינה משבירה. היא עלולה להינזק על ידי שריטה של מכשיר חד או נפילה של דבר קשה וכבד.
- אל תשתמשו בכלי ברזל יצוק או כלים עם קצוות חדים וקשים או בליטות. הזזה של כלים אלה על גבי המשטח עלולים לגרום לשריטות ונזק בלתי הפיך למשטח.
- אל תציבו מחבתות על מסגרת הכיריים כדי למנוע נזק.
- הימנעו משפיכה של חומרים חומציים ומחמצנים על המשטח כגון: חומץ, מיץ לימון או מסיר אבנית כדי למנוע הופעת כתמים.
- סוכר או חומרים המכילים סוכר שגלשו על פלטה לוהטת יותכו ויש לנקותם מיד עם מגרדת מתאימה כל עוד הפלטה לוהטת. אם תאפשרו לזאת להתקרר, הם ישאירו כתמים בלתי הפיכים עם הסרתם.
- הרחיקו ממשטח הכיריים כל חומר הניתך בחום, כמו: פלסטיק, רדידי אלומיניום, ושקיות אפיה. במקרה של התכת חומרים כאלה על פלטה או על המשטח, יש לנקותם מיד כשהמקום עדיין לוהט בעזרת מגרדת מיוחדת.

הערות:

- דרגות החום המצוינות בטבלה הינו קו מנחה שניתן לשינוי לפי העדפותיכם.
- יש לשנות את דרגת החום בהתאם לסיר הבישול, סוגי המזון והכמויות.

ניקוי ותחזוקה

כיריים

אזהרה

חשוב מאוד! אסור שחומרי ניקוי יבואו במגע עם הזכוכית הקרמית. יש לסלק כל שארית חומר ניקוי עם כמות מספקת של מים נקיים לאחר הניקוי כדי למנוע הופעת כתמי סודה קאוסטיק במשטח לאחר החימום. אל תשתמשו בחומרים שורטים וצורבים, בצמר פלדה, ברזלית, מגרדת או תרסיסים חריפים כדי למנוע פגיעה ונזק בלתי הפיכים ממשטח הזכוכית הקרמית.

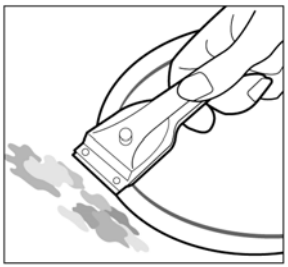
נקו את משטח הכיריים לפני ההתקררות לאחר כל בישול. נקוי זה ימנע מדליפות וגלישת מזון להתקשות. סלקו כתמי אבנית, סימני מים, דליפה שומנית וכתמי חמצון מהמשטח בעזרת חומר ניקוי מיוחד לזכוכית קרמית ולנירוסטה.

לכלוך מועט

1. נגבו את משטח הזכוכית הקרמית עם מטלית לחה.
2. נגבו היטב עם מטלית רכה ויבשה. אין להשאיר על המשטח שאריות חומרי ניקוי.
3. ניקוי ביסודיות את משטח הזכוכית הקרמית אחת לשבוע עם חומר ניקוי מיוחד לזכוכית קרמית או לנירוסטה.
4. נקו את המשטח עם כמות קטנה של מים נקיים ונגבו היטב עם מטלית ללא סיבים.

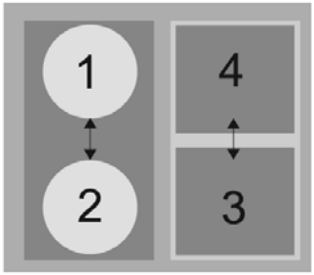
כתמים קשים

1. לניקוי כתמי מזון שגלש, התקשה ונצרב על המשטח, השתמשו במגרדת זכוכית עדינה ומיוחדת לשימוש במשטחי זכוכית קרמית.
2. כוונו את המגרדת לפינה של משטח הזכוכית.
3. הסירו את הלכלוך הקשה על ידי גירוד עדין עם החלק החד של המגרדת.



מגרדת לזכוכית ותכשירי ניקוי לזכוכית קרמית ניתנים לרכישה בחנויות לכלי בית.

ניהול מתח



ההספק הכולל של הכיריים מוגבל. אם קובעים הספק כולל של מספר אזורי בישול העובר את התחום המקסימלי האפשרי, מנגנון ניהול המתח מוריד את החום באחד מהאזורים בצורה אוטומטית באופן הבא:

- החלק הימני: מס' 1 ומס' 2 חלוקת המתח מתאחדת ליחידת בישול אחת.
- החלק השמאלי: מס' 3 ומספר 4 המתח מתמזג לכדי יחידת בישול אחת.

מחוון אזור הבישול משתנה מתחום הטמפ' שקבעתם לרמה המקסימלית האפשרית.

קביעת הטמפ' האחרונה שנקבעה באזור בישול 3	אזור בישול מאוחד (4)	
	תחום הטמפ' המקורי שנקבע	התחום שנקבע מחדש בצורה אוטומטית
טורבו	רמה 15	רמה 13

- כשפונקצית אזור הגשר כולו מופעלת, ניהול המתח מוריד אוטומטית את הטמפ' בצד שמאל (אזורי בישול 1 ו-2.)
- אם משתמשים בכל אזורי הבישול שבצד השמאלי (1 ו-2), תחום הטמפרטורה העליון של אזור הגשר כולו יהיה 15.

על מנת להשתמש בפונקציה טורבו Boost באזור הגשר כולו, כבו את אחד מאזורי הבישול שבצד שמאל.

הצעות לזמני בישול לסוגי מזון מסוימים

הזמנים והכמויות בטבלה הם דוגמאות. דרגות החום לצורות הבישול השונות תלויות במספר משתנים הכוללים את איכות כלי הבישול, סוג המזון והכמויות.

כיוון/קביעה:	צורת בישול:	דוגמאות שימוש:
14-15	חימום טיגון קל טיגון	חימום כמות נוזלים גדולה. הרתחת אטריות. השחמת בשר (השחמת גולש, טיגון בשר איטי).
10-13	טיגון עמוק	סטייק, בשר-מותן, צ'יפס, נקניקיות, פנקייק, עוגה רדודה.
8-9	טיגון	שניצל, צלעות, כבד, דג, ריזוטו, ביצה מטוגנת.
6-7	הרתחה	בישול של עד 1.5 ליטר נוזלים, תפוחי אדמה, ירקות.
3-5	אידוי בישול צלי הרתחה	הרתחה ובישול צלי של ירקות בכמויות קטנות, שליקת אורז ומאכלים חלביים.
1-2	המסה	המסת חמאה, ג'לטין, שוקולד.

טיימר ספירה לאחור (תזכורת)

לצורך ספירת זמן לאחור, יש להפעיל את הכיריים, אך הפלטות יישארו כבויות.

1. לחצו על חיישן הטיימר .

- החיווי -- יופיע בתצוגה.

2. קבעו את הזמן המיועד עד לתזכורת עם חיישנים ⊖ ו-⊕.

- הספירה לאחור הופעלה ויתרת הזמן עד הכיבוי האוטומטי תופיע בתצוגת הטיימר.
- כדי לשנות ולכוון את יתרת הזמן שנותרה עד לתזכורת, לחצו על לחצן הטיימר וכוונו את משך הזמן עם החיישנים ⊖ ו-⊕.

בקרת מצב טורבו (BOOST)

פונקצית הטורבו Boost

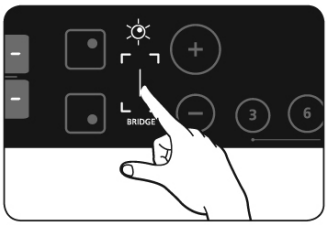
מוסיפה עוצמה נוספת לכל אזור בישול (לדוגמה על מנת להביא כמות מים גדולה לידי רתיחה מהירה). משך פעולת הטורבו המקסימלית היא 10 דקות לכל אזור בישול. (משך פונקצית הטורבו בכל אזור הגשר הוא 5 דקות). בסיום הזמנים הללו, הפלטות חוזרות לפעולה בעוצמה 15 בצורה אוטומטית.

- בחלק מהמצבים ייתכן שפונקצית הטורבו תופסק אוטומטית לפני חלוף הזמן כדי להגן על רכיבים אלקטרוניים בכיריים.

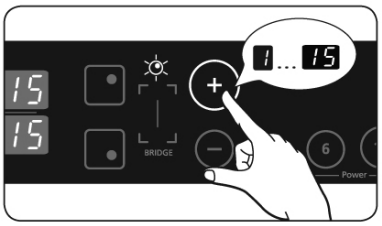
בקרת הגשר

פונקצית הגשר מיועדת להפעלת כל הצד הימני של הכיריים במקביל כדי לחמם כלים/סירים גדולים (מגש דגים, סיר אובאלי וכו').

1. געו בחישן אזור גשר מלא .



2. קבעו את הטמפרטורה של הגשר כולו עם חיישנים ⊖ ו-⊕. תצוגת תחום הטמפרטורה של החלק הימני כולו (האחורי והקדמי) תשתנה במקביל.



טיימר

שתי דרכים לשימוש בטיימר:

שימוש בטיימר לכיבוי אוטומטי בטיחותי

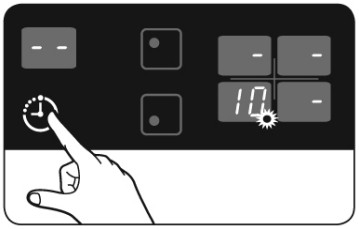
בזמן שנקבע מראש, פלטת הבישול שבשימוש תיכבה באופן אוטומטי כשזמן הבישול יסתיים. ניתו להשתמש בתכונה זאת עבור כל פלטה בנפרד ולכמה פלטות בו-זמנית.

שימוש בטיימר לספירה לאחור

תכונה זאת אפשרית בתנאי שלא נקבע זמן בישול לפלטה מסוימת.

קביעת כיבוי אוטומטי בטיחותי

הפלטה שתרצו לקבוע עבורה את הפעלת הכיבוי האוטומטי הבטיחותי חייבת להיות דלוקה בזמן הכיוון.

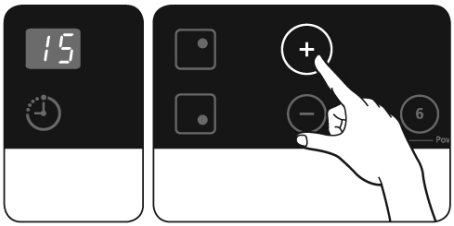


1. **לשימוש בחיישן הפעלת הטיימר , בחרו את הפלטה שבה יופעל מנגנון הבטיחות על ידי הדלקתה.**

- לאחר בחירת הפלטה, לחצו על חישן והמחוון הרלבנטי יהבהב בקצב איטי.
- לדוגמה: המחוון השמאלי המתייחס לפלטה שמאלית קדמית, -- יופיע בתצוגת הטיימר.

הפעלת הכיבוי האוטומטי לפלטה נוספת תיעשה על ידי נגיעה נוספת בחיישן .

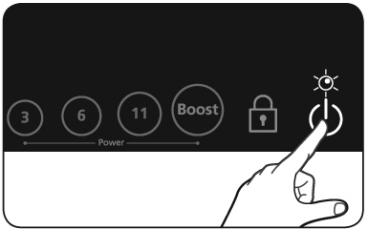
2. **השתמשו בחיישנים ⊖ ו-⊕. לכיוון משך הזמן הרצוי.** לדוגמה: 15 דקות, שלאחריהן הפלטה תיכבה באופן אוטומטי. מרגע זה טיימר הכיבוי נכנס לפעולה. להצגת הזמן שנותר עד הכיבוי, השתמשו בחיישן . המחוון הרלבנטי יתחיל להבהב לאט.



קביעת הזמן ניתנת לאיפוס על ידי החיישנים ⊖ ו-⊕. לאחר שיחלוף הזמן שכיוונתם אליו, פלטת הבישול תיכבה באופן אוטומטי, יישמע צלצול ותצוגת הטיימר תאשר זאת.

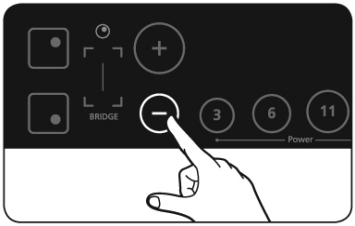
- כדי לכוון את הטיימר מהר יותר, לחצו על החיישנים ⊖ ו-⊕ עד שערך הזמן הרצוי יוצג.
- אם תגעו לראשונה בחיישן ⊖, הזמן יתחיל ב-99 בכיוון כלפי מטה. אם תלחצו קודם על חיישן ⊕, הזמן יתחיל ב-1 דקה בכיוון כלפי מעלה.

כיבוי כללי



לכיבוי כללי של הכיריים, לחצו על חיישן ההפעלה **On/Off**.

לאחר הכיבוי של פלטה אחת או של כל הכיריים, הנוכחות של שארית חום תצוין על ידי המחוון H בתצוגה הדיגיטאלית הרלבנטית.



כיבוי פלטת בישול אחת

כדי לכבות את פלטת הבישול, אפסו בפנל ההפעלה את כיוון החום ל- באמצעות חיישן המגע .
לכיבוי מהיר, געו פעמיים על חישן זה.

שימוש בהתקן בקרת הורים

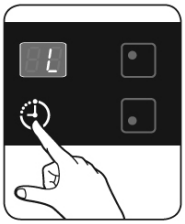
ניתן להשתמש בהתקן בטיחות זה כדי למנוע הפעלה בשוגג של פלטת בישול (לדוגמה בזמן ניקוי עם מטלית ונגיעה בחישן הפעלה. ניתן להשתמש בחיישן בקרת הנעילה רק כשהכיריים פועלים.

הפעלת התקן בקרת הורים

1. לחצו על חיישן במשך כ-3 שניות.

- יישמע צליל לאישור.

2. לחצו על חיישן כלשהו.



- החיווי יופיע בתצוגה לציין שנעילת בטיחות ילדים הופעלה.

3. ביטול נעילת מנגנון "בקרת הורים", לחצו על חיישן במשך כ-3 שניות.

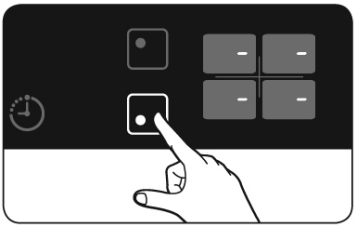
- יישמע צליל לאישור.

הפעלה ראשית של הכיריים

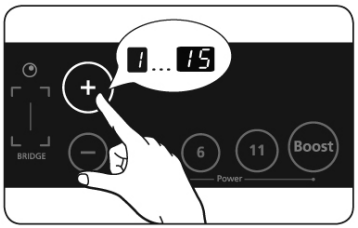
1. לחצו על חיישן הנעילה 🔒 במשך כ-3 שניות.
2. הפעילו את הכיריים בנגיעה על חיישן ההפעלה ⏻**On/Off** במשך שנייה אחת.
   התצוגה הדיגיטלית תראה: -.

לאחר לחיצה על חיישן ⏻**On/Off**, יש לבחור את חיישן כיוון החום תוך 10 שניות. אחרת, הכיריים ייכבו באופן אוטומטי בגלל בטיחות.

בחירת אזור הבישול וקביעת תחום הטמפרטורה



1. בחרו את אזור הבישול בנגיעה על חיישן ההפעלה שלו.



2. לצורך כיוון עוצמת הבישול (1עד 15) לחצו על חיישני העוצמה של הפלטה הרצויה ⊖ ו-⊕.

כיוון הטמפרטורה

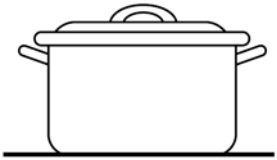
- השתמשו בחיישן ⊕ להגברת העוצמה ועל חיישן ⊖ להקטנת העוצמה.

אם לוחצים על חישן כלשהו מעל 10 שניות החיווי 5E יוצג בתצוגת החום. לאיפוס, לחצו על חישן ההפעלה הראשי ⏻.

- סירים עם בסיס אלומיניום או נחושת עלולים לגרום כתמי צבע מתכתי למשטח הזכוכית הקרמית. כתמים אלה אינם ניתנים לניקוי ברוב המקרים.
- אל תשתמשו בסירי ברזל יצוק שיש נזק בבסיסם, או יש להם קצוות חדים או שורטים. הזזת סירים כאלה על גבי משטח הזכוכית יגרום שריטות קבועות בזכוכית.
- כשהסירים קרים, בסיסי הסירים הם בדרך-כלל קעורים. אין תנסו ליישר את התחתית של הבסיס כלפי חוץ כדי ליישרם.
- אם תשתמשו בסירים מיוחדים, כגון: סיר לחץ, ווק או מחבת הרתחה, עיינו בהוראות השימוש של כלי בישול אלה.

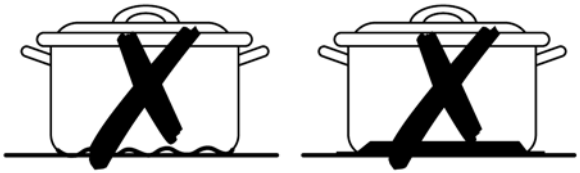
טיפים לחיסכון באנרגיה

ניתן לחסוך הרבה אנרגיה על ידי התחשבות בטיפים הבאים:



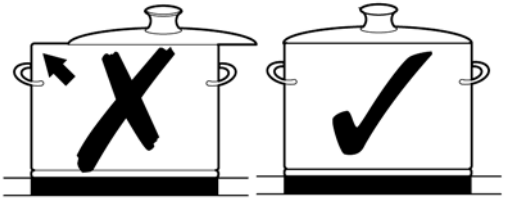
נכון!

- הניחו תמיד את הסירים והמחבתות על הפלטות לפני הפעלתן.



לא נכון!

- פלטות ותחתיות סירים מזוהמות מגבירות את צריכת האנרגיה.
- השתדלו לכסות סירים ומחבתות עם מכסים שיסגרו אותם הרמטית ככל האפשר.



- כבו את הפלטות לפני תום זמן הבישול כדי לנצל את החום שנאגר ונשאר בהן לסיום הבישול ו/או שמירה על חום המזון עד להגשתו הקרובה.

שימוש בחיישני מגע

לחצו בקצות האצבע על חיישן המגע הרלבנטי עד שהמחוון בתצוגה הרלבנטית יידלק או ייכבה בהתאם, או עד שהפעולה הרצויה מתבצעת.

ודאו שאתם נוגעים רק בחישן המגע הרצוי כשאתם מפעילים את הכיריים. אם לא תקפידו, או תלחצו בכף יד שטוחה, אתם עלולים להפעיל גם חיישני מגע סמוכים אחרים.

שימוש בכיריים

כלים שמתאימים לבישול בכיריים אינדוקציה

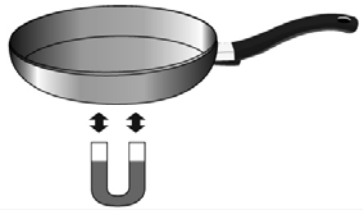
הכיריים מופעלים רק שמניחים על אחת הפלטות כלי עם תחתית מגנטית.
כלים מתאימים:

חומר	מתאים
פלדה, מצופה אמייל	כן
ברזל יציקה	כן
(נירוסטה)	רק אם מצוין מפורשות שהוא מתאים לאינדוקציה.
אלומיניום, נחושת, פליז	לא
זכוכית, קרמיקה, פורצלן	לא

כלי בישול המתאימים לבישול על כיריים אינדוקציה מסומנים כמתאימים על ידי היצרן.

חלק מהכלים משמיעים רעש בזמן החימום על פלטות אינדוקציה. רעשים אלה אינם מראים על בעיה בכיריים ולא משפיעים על הפעולה בצורה כלשהי.

בדיקת התאמה



כלי מתאים לבישול אינדוקציה אם מגנט נדבק לתחתית שלו והוא מסומן כמתאים לשימוש בכיריים אינדוקציה על ידי היצרן.

גודל וקוטר הכלים

אזורי האינדוקציה מותאמים אוטומטית לגודל של תחתית הכלי (עד גבול מסוים). אולם, החלק המגנטי של התחתית הכלי חייבת להיות בקוטר מינימלי שתלוי בגודל הפלטה.

קוטר הפלטה	קוטר מינימלי של הכלי/הסיר
210 מ"מ	180 מ"מ
160 מ"מ	100 מ"מ
חלק קדמי של גשר אחורי	145 מ"מ
כל אזור הגשר	180 מ"מ, אובלי, מגש לדגים

שימוש בכלי בישול מתאימים

סירים ומחבתות באיכות טובה יותר מפיקים תוצאות טובות יותר.

- ניתן לזהות כלי בישול באיכות טובה על ידי בדיקת התחתית שלהם. ככל שהתחתית עבה, מוצקה ושטוחה יותר, כך איכות כלי הבישול טובה יותר.
- כשאתם רוכשים כלי בישול חדשים, הקפידו על מידות קוטר התחתיות שלהם. יצרנים מסוימים מציינים לעתים רק את מידות קוטר השפה העליונה של הכלים.

סיבות נוספות לכיבוי אוטומטי של פלטה

- נוזל שגלש רותח באזור של פנל ההפעלה.
- אם מונחת מטלית רטובה על משטח פנל ההפעלה.
- בשני המקרים הנ"ל, לאחר סילוק המפגע, יש להדליק את הכיריים מחדש באמצעות חיישן ההדלקה/כיבוי ⏻.

מחוון שארית חום

כשפלטת בישול מסויימת או כל הכיריים כבים, נשאר חום בכיריים והוא מצוין בתצוגה הדיגיטלית המיוחסת לפלטה החמה על ידי המחוון H (**Hot**). גם לאחר הכיבוי, המחוון ממשיך להאיר עד שהפלטה מתקררת.

- ניתן לנצל את שארית החום שבפלטה להפשרה או לשמירת חום של תבשיל.

אזהרה כל זמן שמחוון שארית חום מאיר, קיימת סכנת כוויה.

אזהרה במקרה של הפסקת חשמל, המחוון H יכבה ולא תופיע כל אזהרה על הימצאות חום בכיריים ועל קיומה של סכנת כוויה. ניתן להימנע מכך על ידי נקיטת אמצעי זהירות בכל פעם שמתקרבים לכיריים.

זיהוי חימום יתר

אם מסיבה כלשהי הטמפרטורה של אחד מאזורי הבישול עולה על הטמפ' שנקבעה כבטיחותית, הטמפ' תרד אוטומטית לערך נמוך יותר.
בסיום השימוש בכיריים מאוורר הצינון ממשיך לפעול עד שהכיריים מתקררות. המאוורר מופעל ומופסק בזמן החימום – בהתאם לצורך ולטמפ'.

ניקוי ראשוני

נגבו את משטח הזכוכית הקרמית עם מטלית לחה או תכשיר ניקוי מיוחד לזכוכית קרמית.

תצוגה דיגיטאלית: ארבעת שדות התצוגה מייצגות את ארבע פלטות הבישול.
שדות התצוגה מציגים את המידע הבא:

- הכיריים נדלקו.
- ל- בחירת כיווני חום.
- שארית חום.
- "נעילת בטיחות ילדים" הופעלה
- הודעת שגיאה: החיישן נלחץ במשך יותר מ-10 שניות.
- הודעת שגיאה: כשהכיריים התחממו יותר מידי בגלל הפעלה שגויה (למשל: חימום כלי ריק).
- הודעת שגיאה: הכלי לא מתאים או קטן מדי או אין כלל כלי על אזור הבישול.

כיבוי בטיחותי

אם פלטה מסוימת לא כובתה או שכיוון הטמפ' שלה לא בוצע תוך פרק זמן ממושך, היא תיכבה באופן אוטומטי.

כל שארית חום תצוין על ידי החיווי (לציון **Hot**) בתצוגה הדיגיטלית של הפלטה המיוחסת.

הפלטות נכבות באופן אוטומטי לאחר שחלף הזמן המצוין בטור ג' שלעיל:

כיוון החום	כיבוי לאחר...
1 - 3	לאחר 6 שעות
4 – 6	לאחר 5 שעות
7 – 9	לאחר 4 שעות
10 - 15	לאחר 1.5 שעה

- אם הכיריים התחממו יתר על המידה בגלל כיוון שגוי, המחוונים יוצגו והכיריים ייכבו באופן אוטומטי.
- אם הכלי לא מתאים, קטן מדי או שאין כלל כלי על הפלטה, החיווי יוצג. לאחר 5 דקות הפלטה הזו תכבה אוטומטית.
- אם הכיריים ייכבו באופן אוטומטי לפני שהגיע הזמן המכוון לכך, עיינו בפרק "**שאלות נפוצות ופתרון בעיות**".

מהירות גבוהה יותר של בישול וטיגון
מכיוון שהמחבת מתחמם ישירות ולא הזכוכית הרי שהיעילות גבוהה יותר מאשר בשאר שיטות החימום מכיוון שאין איבוד חום. רוב האנרגיה הופכת לחום.

תכונות עיקריות של הכיריים

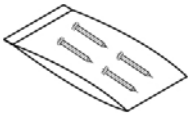
- **משטח בישול זכוכית קרמית:** הכיריים בעלות משטח זכוכית קרמית וארבע פלטות בישול מהירות-תגובה.
- **חיישני מגע להפעלה:** הכיריים מופעלות על ידי חיישני מגע.
- **ניקוי קל:** יתרון משטח הזכוכית הקרמית ופנל ההפעלה הוא בנגישות המצוינת המאפשרת ניקוי קל. המשטח הישר והחלק מאפשר ניקוי מעולה.
- **חיישן On/Off:** חיישן הדלקה/כיבוי ראשי מאפשר הדלקה או כיבוי כללי מהיר של הכיריים.
- **נוריות חיווי לבקרה והפעלה:** תצוגת מחוונים דיגיטאלית ונוריות חיווי מספקים מידע רציף על פעולות הכיריים, מצב החום הפעיל ושארית החום של הפלטות השונות.
- **מנגנון ניתוק בטיחותי:** מנגנון כיבוי בטיחותי מבטיח כיבוי של כל פלטות הבישול לאחר פרק זמן מסוים אם לא שונה הכיוון שלו.
- **מחוון שארית חום:** חיווי לציון שארית חום בכיריים מופיע בפנל כדי להתריע על שארית חום בפלטה מסוימת ולהזהיר מפני כוויות.
- **בחירת הספק מראש:** ניתן לבחור את ההספק מראש בקלות.

	הטמפרטורה שכוונתם 3
	הטמפרטורה שכוונתם 6
	הטמפרטורה שכוונתם 11

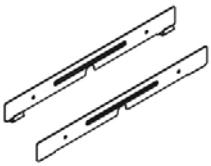
- **מצב טורבו (Boost)** Boost**:** השתמשו במצב זה כדי לחמם את התכולה בכלי מהר יותר מאשר במצב של חימום בהספק מקסימלי 15 (בצג יופיע החיווי P).
- **חישן אזור גשר מלא** **:** השתמשו בפונקציה זו כדי להרחיב את אזור הבישול לכל הצד הימני של הכיריים.
- **זיהוי אוטומטי של כלי:** כל אזור בישול כולל מנגנון זיהוי כלים. המנגנון מכויל כך שהוא מזהה אם הקוטר שחל הכלי קטן יותר מקוטר המשטח. יש להניח את הכלים תמיד במרכז אזור הבישול. יש להשתמש בכלים מתאימים לאינדוקציה.

5. חישן טורבו **(Boost)**
6. בחירת הספק
7. חיווי הטמפרטורה וחיווי שארית החום באזורי הבישול.
8. חיווי הטיימר וחישן בקרה
9. חישן הפעלת כל אזור הגשר

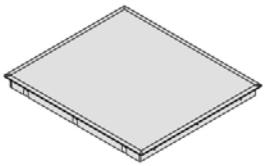
חלקים המגיעים עם הכיריים



ברגים



2. תושבות התקנה



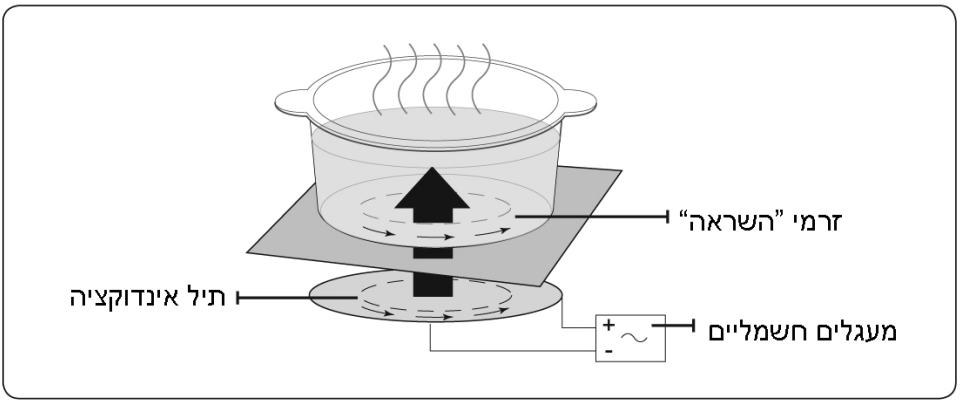
1. כיריים אידוקציה

1. כבל חשמל

חימום באינדוקציה

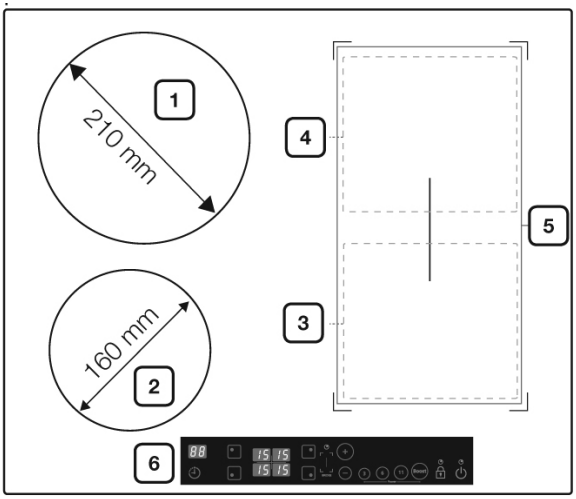
עיקרון החימום באינדוקציה:

כשמניחים את הכלי על אזור הבישול ומפעילים אותו, המעגלים החשמליים של הכיריים אינדוקציה מייצרים "זרם השראה" (אינדוקציה) בתחתית של הכלי דבר שמחמם מידית את הטמפרטורה של הכלי.



חלקים ותכונות

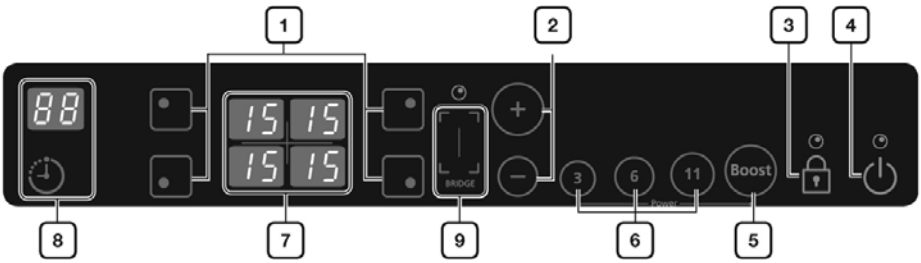
פלטות בישול ופנל ההפעלה



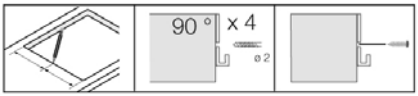
אזורי הבישול

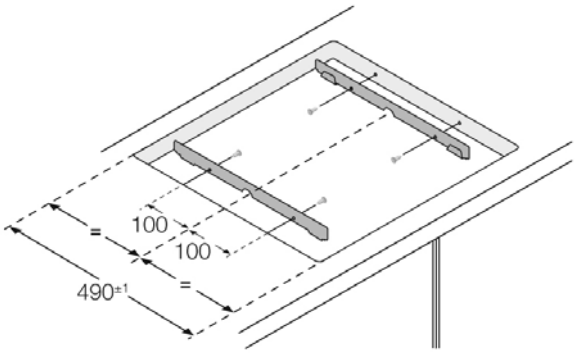
1. אזור בישול אינדוקציה — הספק **2200 W** עם מגבר טורבו ל-**3200 W**.
2. אזור בישול אינדוקציה — הספק **1400 W** עם מגבר טורבו ל-**2000 W**.
3. אזור גשר קדמי — הספק **1800 W** עם מגבר טורבו ל-**2600 W**
4. אזור גשר אחורי — הספק **1800 W** עם מגבר טורבו ל-**2600 W**
5. אזור גשר מלא — הספק **3600 W** עם מגבר טורבו ל-**5200 W**
6. פנל ההפעלה

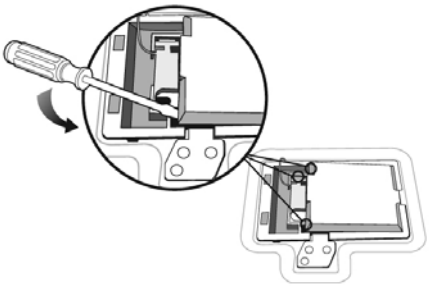
פנל ההפעלה

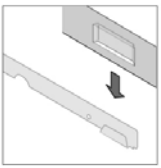


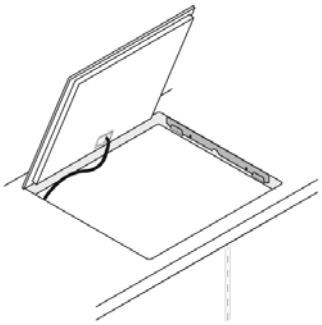
1. בוררי אזורי הבישול
2. חישני כיוון הטמפרטורה וכיוון הטיימר
3. חישן בקרת נעילה
4. חישן הפעלה/כיבוי **On/Off**

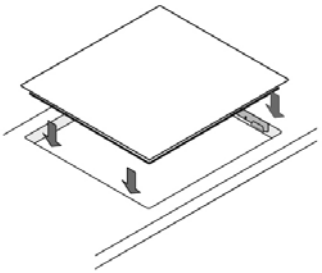

90 °
x 4
ø 2

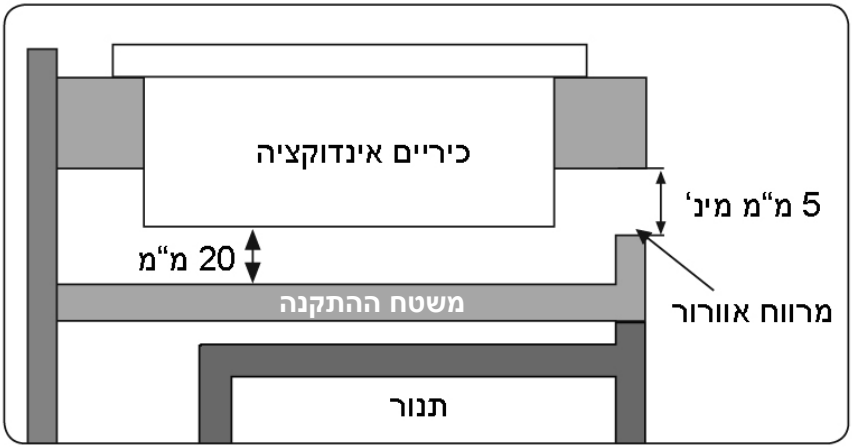

100
100
490±1









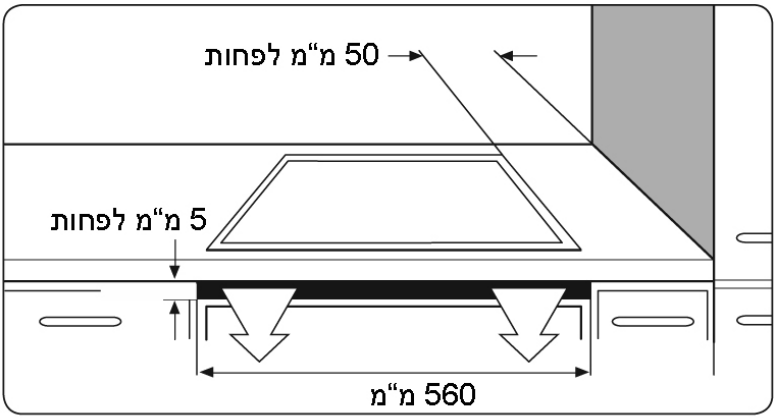

כיריים אינדוקציה
5 מ"מ מינ'
20 מ"מ
משטח ההתקנה
מרווח אוורור
תנור

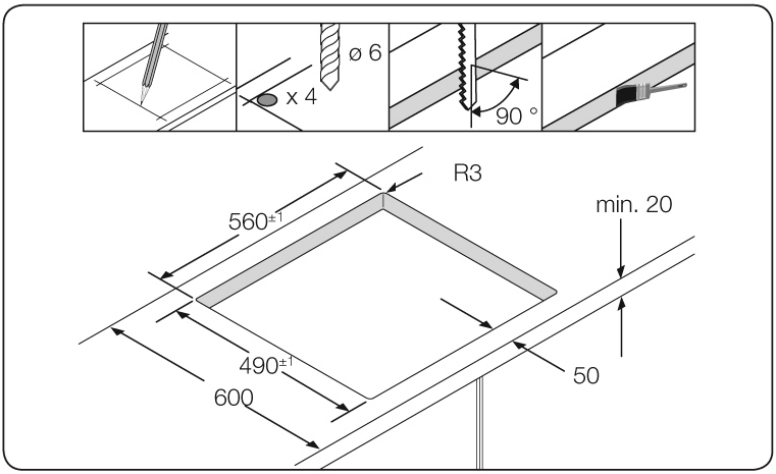
התקנה במדף/בנישה

רשמו את המספר הסידורי של הכיריים לפני התקנתם במדף, דלפק וכו'. תצטרכו לזכור מספר זה בכל פנייה למחלקת השירות. לא ניתן לראות מספר זה לאחר ההתקנה כי התווית ממוקמת בתחתית הכיריים.

שימו לב למרווחים הנדרשים.

הבטיחו את יציבות התושבות הצדדיות עם ברגים לפני העמדת הכיריים עליהן.





חיבור למערכת החשמל

- לפני ביצוע החיבורים יש לוודא תאימות המכשיר לנתוני המתח המקומיים. נתוני המכשיר מצויינים בתווית הנמצאת בתחתית הכיריים.
- נתקו את אספקת המתח הראשית לפני חיבור כבל החשמל ישירות למערכת.
- מתח גופי החימום בכיריים הוא **AC230 V**. הכיריים יפעלו גם במערכות ישנות יותר עם מתח **AC220 V ~ או AC240 V ~**.
- הכיריים יחוברו למערכת החשמל עם מתקן המאפשר ניתוק מהיר בכל הקטבים עם מרווח פתיחה של 3 מ"מ לפחות. לדוגמה: מפסק הגנה אוטומטי, חיבור הארקה נכון, נתיך וכו'.
- יש להשתמש בכבל חיבור ראשי מסוג **H05RN-F** או כבל באיכות גבוהה יותר.

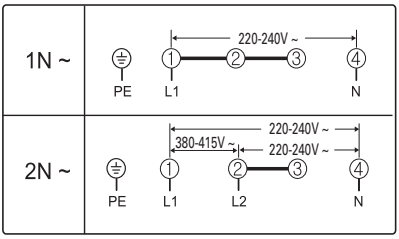
	דירוג אספקת מתח המכשיר (A)	**שטח חתך רוחב (מ"מ^2)**
1N~	**25> ו- 32≥**	**4> ו-6>**
2n~	**10> ו- 16≥**	**1.5> ו-2.5>**

החיבור חייב להתבצע כמוצג בתרשים. נקודות החיבור חייבות להתאים לתרשים החיבורים המתאים.
גיד ההארקה חייב להיות מחובר למערכת. גיד ההארקה יהיה ארוך יותר מגידי ההולכה האחרים.
חיבורי הכבל ייעשו על פי החוקים, התקנות והכללים ויחוזקו עם ברגים לאבטחתם.

אזהרה
לאחר השלמת החיבור לחשמל, יש לוודא שכל פלטות הבישול פועלות ומוכנות לשימוש על ידי הדלקה של כל אחת מהן לפי סדר בדרגת החימום המירבית.

בהדלקה ראשונית של הכיריים, כל נורות התצוגה יידלקו ויופעל מנגנון הנעילה הבטיחותית לילדים.

< ~ IN >
L – חום (מוליך מתח)
N – כחול (נייטראלי)
PE – ירוק (הארקה)



אזהרה
בדקו התאמת חיבורי הגיד המוליך והגיד הנייטראלי לגידי המערכת (בהתאם לתרשימי החיבורים). חיבור שגוי יגרום נזק לרכיבי המכשיר. האחריות תפוג במקרה של חיבורים והתקנה לא נכונים.

התקנת הכיריים

חשוב מאוד! ודאו שהכיריים החדשות יותקנו על ידי מתקין מוסמך ושהארקה תותקן לפי הכללים ובהתאם לחוק.
קראו בעיון את ההוראות בחוברת זו. אי מילוי ההוראות יגרום לאובדן האחריות של היצרן לכל נזק כתוצאה מהתקנה לא נכונה.
בסוף החוברת מודפס מידע טכני מפורט של הכיריים.

תקנות, כללים ותאימות

כיריים אלה מיוצרים בהתאם לכללים והתקנים הבינלאומיים הבאים:

- **EN 60335 – 1** ו- **EN 60 338–2–6** המתייחסים לבטיחות מכשירי חשמל לשימוש ביתי.
- **EN 60350** או **DIN 44546 / 44547 / 44548** המתייחסים לתכונות והפעלה של מכשירים חשמליים לשימוש ביתי: תנורי בישול ואפייה, כיריים וגרילים.
- **EN 55014–q**.
- **EN 55014–2**.
- **EN 61000–3–2**
- **EN 61000–3–3** המתייחסים לדרישות בסיסיות להתאמה אלקטרומגנטית (**EMC**).
  כמו כן, הכיריים תואמות את כל דרישות התקנים הנהוגים בארצות השוק האירופאי המשותף CE.

הוראות בטיחות למתקין

- התקנת המכשיר חייבת להיעשות כך שהחיבורים למערכת אספקת המתח יהיו נגישים (מרחק של לא יותר מ-3 מטר), שההארקה תקינה וללא "בריחת-הארקה", שהחיבור ללוח יכלול מפסקי בטיחות והגנה אוטומטיים וללא חיבורי ברגים של נתיכים מגוף המכשיר עצמו.
- כיריים אלה הינן בתאימות מלאה לתקן **EN 60335–2–6** המתייחס להגנות משריפה. ניתן להתקין את הכיריים בגומחה, מזנון או מדף גבוה בחיבור לקיר.
- אין להתקין מגירות מתחת לכיריים.
- ההתקנה חייבת להבטיח הגנה מהתחשמלות.
- התקנת הכיריים בתוך רהיט-מטבח כלשהו חייבת להיות תואמת את דרישות היציבות של תקן **DIN 68930**.
- להגנה מרטיבות, יש לאטום חיתוכים אם ייעשו כאלה.
- משטחי קיר שאליהם חוברו מדף, תושבת או כל חלק אחר, יחוזקו ויאטמו עם חומר מתאים (מלט, גבס, טיח, רובה וכו').

אם המכשיר יוצר רעש לא אופייני בזמן ההפעלה או יש ריחות של חריכה, שריפה וכו', נתקו אותו מיד משקע החשמל והתקשרו להזמנת שרות.

שימו לב! משקאות ומזון עלולים להיות חמים מאוד לאחר הבישול. השתמשו בכפפות מגן כדי להימנע מכוויות.
כמויות קטנות של מזון דורשות זמן בישול קצר יותר.
אם הייתה גלישה של מזון או נוזלים, מומלץ לנקות או לנגב כמה שיותר מהר לאחר שהמשטח התקרר על מנת שהשאריות לא יצטברו על הכיריים.

אין לדרוך או לעמוד על הכיריים. אין להניח עליהם חפצים כבדים, תכשירים או כימיקלים, חפצי מתכת, וכו'..
אין להפעיל את הכיריים על ידיים רטובות או יחפים.
לניתוק הכבל מהשקע, משכו בתקע ולא בכבל עצמו.
בסיום השימוש, כבו את משטח החימום.

ניקוי ותחזוקה

אין להתיז מים או תרסיס ישירות על הכיריים. אין להשתמש בתכשירי ניקוי על בסיס בנזין, נפט, טינר וכו' אלא מים עם תמיסת סבון בלבד.
לפני ביצוע פעולות ניקוי או תחזוקה, יש לנתק את הכיריים מהחשמל.

שימו לב! יש להסיר את השאריות לאחר כל שימוש ולנקות את הכיריים אחת למספר ימים. הזנחה עלולה לפגוע במשטח ולקצר את משך חיי השרות של הכיריים.

השלכה ומחזור של מכשירי חשמל ישנים

השלכת חומרי האריזה

- כל חומרי האריזה עשויים מחומרים הניתנים למיחזור. אל תשליכו את חומרי האריזה לפחי אשפה רגילים, אלא במקומות שנועדו לכך על ידי הרשויות המקומיות.

השלכת מכשירי חשמל ישנים

- כשמשליכים מכשיר חשמלי ישן, הקפידו להפכו לבלתי-שמיש ע"י חיתוך כבל החשמל שלו. אם יש צורך, פנו לחשמלאי מוסמך לביצוע השבתה כללית של המכשיר.

- בזמן הבישול הכיריים חמים מאוד. היזהרו לא לגעת בהם. מומלץ להשתמש בכפפות מגן.

- זהירות: יש לבדוק שהטמפ' של מזון תינוקות בבקבוקים מתאימה ולא חמה מדי לפני האכלת התינוק.
- אין לאפשר לילדים לשחק בכיריים ללא השגחה.
- במידה שיש שבר או סדק במשטח הכיריים, יש לכבות את משטחי הבישול, לנתק את הכיריים משקע החשמל ולקרוא לטכנאי.
- לפני החלפת הנורה יש לנתק את כבל החשמל מהשקע על מנת למנוע סכנת התחשמלות.

אין לגעת בכיריים עם ידיים רטובות. הדבר יכול לגרום להתחשמלות.
הרחיקו את חומרים האריזה מהישג יד של הילדים.
יש להשתמש בכיריים רק לבישול ולא לשום מטרה אחרת.
אין לחמם כלים מנייר או מפלסטיק על הכיריים.
אין לחמם מזון יתר על המידה.
אין להשתמש או להניח על הכיריים תרסיסים, תכשירים או חומרים העלולים להתלקח.

אין להכניס גופים זרים או חפצי מתכת כגון סיכות או מחטים וכו' לפתחי האוורור שמתחת לכיריים. אם חפצים אלה חדרו לפתחי האוורור, נתקו את המכשיר ובצעו קריאת שרות.
אין למלא כלים בנוזל עד הסוף. אין להניח על הכיריים כלים שרחבים יותר בחלק העליון מאשר בחלק התחתון. הדבר יגרום לגלישה של הנוזל.
אין להשרות או לטבול את כבל החשמל או את התקע שלו במים. היזהרו שכבל החשמל לא יתחמם.
אין להשתמש בכיריים במידה וכבל החשמל פגום.

אל תתקנו, אל לנסו לפרק ואל תנסו לבצע שיוני במכשיר.
השתמשו רק בנתיך תקני. אין להשתמש בנתיכי נחושת, ברזל וכו'.
זכרו! עבודה המבוצעת בידי אדם לא מוסמך תגרום מידית להסרת האחריות!

בטיחות בזמן ניקוי הכיריים

- כבו את הכיריים תמיד לפני ביצוע פעולות ניקוי, שרות או תחזוקה.
- מסיבות בטיחות: אל תנקו את הכיריים עם מתקן קיטור או אמצעי ניקוי בלחץ.
- נקו את הכיריים בהתאם להוראות הניקוי והזהירות שבהמשך החוברת.

אודות ההתקנה

- אין להציב ולהתקין את הכיריים לבד. הדבר יכול לגרום להתחשמלות ולשריפה. ההצבה וההתקנה של הכיריים יבוצעו בידי טכנאי מוסמך מטעם חברתנו.
- יש לחבר את כבל החשמל לשקע נפרד על מנת לא ליצור עומס על השקע. אין להשתמש בחוט מאריך.

אין להציב את הכיריים סמוך לתנור חימום או סמוך לחומרים דליקים.
אין להתקין את הכיריים במקום לח, מאובק, חשוף ישירות לשמש או לגשם.
אין להתקין את הכיריים במקום שבו יכולה להיות דליפת גז. הדבר יכול לגרום להתחשמלות ולשריפה.

חובה לחבר את הכיריים לשקע עם הארקה.

אודות ההתקנה

יש לחבר את הכיריים לשקע נגיש תמיד על מנת שיהיה אפשר לנתק אותן מהחשמל בכל עת.
יש להציב את הכיריים במקום ישר ויציב היכול לשאת את המשקל.

אזהרות בנושא מתח

- הסירו מהפינים של התקע את האבק מדי פעם.
- יש לחבר את תקע הכבל לשקע עד הסוף בצורה יציבה.
- במידה והכבל פגום, התקשרו לתחנת השרות והזמינו טכנאי להחליף אותו.

נתקו את הכיריים משקע החשמל במידה ואינכם מתכוונים להשתמש בהם.

הוראות בטיחות

כיריים אלה יוצרו בהקפדה בהתאם לכללי הבטיחות הנדרשים במדינות אירופה ובאזורים רבים אחרים, אולם היצרן ממליץ גם על שמירת כללי הבטיחות המומלצים כאן.

אמצעי בטיחות הקשורים לשימוש בחשמל

- ודאו שהכיריים הותקנו נכון על ידי איש שירות מוסמך בהתאם להוראות ההתקנה.
- תיקונים ועבודות שירות לכיריים אלה יבוצעו רק על ידי איש שירות מוסמך. כדי למנוע פגיעה גופנית ונזק לכיריים אל תבצעו תיקונים בעצמכם או על ידי אדם שלא הוסמך לכך. במקרה של תקלה שלא ניתנת לפתרון מיידי, פנו למחלקת השירות. אי שמירה על הוראות אלה עשויה לגרום תקלות שלא יכוסו על פי תנאי האחריות של היצרן.
- הפעלת הכיריים לאחר התקנתן אפשרית רק אם מולאו כל ההוראות וכללי הבטיחות החלים על מכשירים חשמליים ועל הבטחת הבטיחות הסביבתית שלהם.
- במקרה של תקלה בהפעלה, שבר או סדק:
  - כבו את כל האזורי החימום.
  - נתקו את הכיריים משקע החשמל.
  - התקשרו בדחיפות למחלקת השירות.

שמירה על בטיחות ילדיכם

- הכיריים נועדו לשימוש בידי מבוגרים בלבד. השגיחו שילדיכם לא ישחקו בקרבת הכיריים ושלא יפעילו אותם ללא השגחה.
- משטחי החימום (פלטות בישול) בכיריים מתלהטים מאוד בזמן השימוש. יש להרחיק את הילדים מסביבת הכיריים בזמן השימוש.

בטיחות בזמן השימוש בכיריים

- הכיריים נועדו לשימוש בייתי בלבד. אין להשתמש בהן למטרות תעשייתיות, מסחריות וכו'.
- אל תשתמשו בכיריים כדי לחמם את החדר.
- אם שקע החשמל קרוב לכיריים, שמרו שכבל החשמל לא יגע בפלטות הבישול.
- חימום יתר של שמן ושומנים עלול לגרום לשריפה. אל תבשלו או תטגנו מזון עם שמן ו/או שומנים ללא השגחה.
- כבו את משטחי החימום (פלטה) בסיום השימוש בהם.
- שמרו תמיד את פנל ההפעלה נקי ויבש.
- אל תניחו חומרים דליקים ליד הכיריים כדי למנוע שריפה.

הוראות בטיחות

בחוברת זו, תראו הערות **אזהרה** ו- **זהירות**. יש לקרוא בעיון את החוברת. יש לשים לב במיוחד להוראות הבטיחות והזהירות שבחלק זה לפני השימוש בכיריים בפעם הראשונה. יש לשמור את החוברת בהישג יד לצורך שימוש בעתיד.

הוראות וסימני בטיחות חשובים

פשר האיקונים והסימנים בחוברת זו:

אזהרה	סכנות או פעולות לא בטיחותיות העלולות לגרום **פציעות חמורות או מוות**.
זהירות	סכנות או פעולות לא בטיחותיות העלולות לגרום **חבלות או נזק לרכוש**.
זהירות	להפחתת הסיכון בשריפה, פיצוץ, התחשמלות או פציעה בעת השימוש במכונה, קראו הוראות בטיחות בסיסיות אלה.

	אין לנסות.
	אין לפרק.
	אין לגעת.
	עקבו מפורשות אחר ההנחיות.
	נתקו את התקע מהשקע.
	וודאו שהמכשיר מוארק כדי למנוע התחשמלות.
	התקשרו למחלקת השירות לקבלת סיוע.
	הערה

תוכן העניינים

הוראות בטיחות 4
הוראות וסימני בטיחות חשובים 4
הוראות בטיחות 5

השלכה ומחזור של מכשירי חשמל ישנים 8

התקנת הכיריים 9
חיבור למערכת החשמל 10
התקנה במדף/בנישה 11

חלקים ותכונות 14
פלטות בישול ופנל ההפעלה 14
אזורי הבישול 14
פנל ההפעלה 14
חלקים המגיעים עם הכיריים 15
חימום באינדוקציה 15
כיבוי בטיחותי 17

שימוש בכיריים 19
כלים שמתאימים לבישול בכיריים אינדוקציה 19
בדיקת התאמה 19
שימוש בחיישני מגע 20
כיוון הטמפרטורה 21
כיבוי כללי 22
שימוש בהתקן בקרת הורים 22
הפעלת התקן בקרת הורים 22
טיימר 23
קביעת כיבוי אוטומטי בטיחותי 23
בקרת מצב טורבו (**BOOST**) 24
בקרת הגשר 24
ניהול מתח 25

ניקוי ותחזוקה 26
כיריים 26
מסגרת הכיריים (אופציה) 27
מניעת נזק לכיריים 27

שאלות נפוצות ופתרון בעיות 28
שירות 29

נתונים טכניים 30

תודה על שרכשתם כיריים אינדוקציה קרמיות מתוצרת **SAMSUNG**. אנו בטוחים שכיריים אלה העשויים מחומרים באיכות הגבוהה ביותר ובטכנולוגיית ייצור מתקדמת ביותר יענו באופן מירבי על דרישותיכם. השימוש בכיריים אלה קל וידידותי, אולם חשוב מאוד לעיין בחוברת זאת ולמלא אחר ההוראות כדי להפיק את התוצאות הטובות ביותר לאורך זמן.
קראו חוברת זאת בעיון לפני התחלת השימוש בכיריים. אם תמסרו כיריים אלה למישהו אחר, הקפידו למסור לידיו גם את חוברת ההפעלה.
שמרו חוברת זאת בהישג יד לצורך עיון בעתיד.

הסמל על המוצר או על האריזה פירושו שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור יבטיחו את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע בסביבה ובבריאות האנשים בסביבתכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר.

היבואן אינו אחראי לכל נזק לגוף ולרכוש שייגרם עקב התקנה לא נכונה ושימוש בלתי תקני במוצר.
היבואן לא ישא באחריות לכל אי דיוקים בחוברת זו הנובעים משגיאות דפוס וכתיב. האיורים בחוברת משמשים לצורך המחשה והנחיה בלבד.
היצרן שומר לעצמו את הזכות להכניס שינויים ושיפורים במוצר ללא הודעה מראש מבלי לפגוע בתכונות, בבטיחות ובביצועי המוצר.

הוראות התקנה, שימוש ותחזוקה
לכיריים אינדוקציה
דגם: CTN364 NC
דגם: CTN364 TC
דגם: CTN364 EC
דגם: CTN364 DC
דגם: CTN364 AC
דגם: CTN364 KC

יבוא ושיווק: סמ-ליין בע"מ, רח' גרניט 12, ק. אריה פתח תקווה.
שרות לקוחות: 03-9254812, מוקד מרכזי: 1-800-26-11-26
www.miniline.com/samsung

SAMSUNG